



KELTENHOF NEWSLETTER NOVEMBER 2011

Ende gut, alles gut.

Wir hatten einen wunderbaren Saisonabschluss auf dem Keltenhof. Bis zuletzt konnten wir Sie mit Topware versorgen. Wiesenkräuter wie Pimpinelle und Co. wachsen in Tunnels noch bis Mitte Dezember. Bei den anderen Produkten ist die Umstellung inzwischen vollzogen. Frisée, Endivien und bunte Salate beziehen wir derzeit aus der Nähe von Perpignan im Languedoc Roussillon sowie aus Tarragona in Nordspanien.

Von Ende Oktober bis Anfang Mai wachsen die Salate dort hauptsächlich im Freiland. Die ausgesuchten Erzeuger, zu denen langfristige Partnerschaften bestehen, nehmen den Anbau im Rahmen unserer Richtlinien vor. So können wir Sie auch weiterhin zuverlässig und gut versorgen.

Unsere Spezialitäten wie Blutampfer, Micro Leaf und Oxalis stammen in bekannter Qualität aus unserem Gewächshaus. Bei den Blüten haben wir Löwenmäulchen, Stiefmütterchen und Veilchen in verschiedenen Farben im Angebot. Erweitert haben wir unser Sortiment in der Manufaktur mit den zwei neuen Aromasalzen: Fenchel und Minze. Bestellen und testen Sie jetzt.



MKELTENHOF
MANUFAKTUR

PRODUKTE

AKTUELL Gelber Frisée in Hochform

Der gebleichte Frisée ist einfach ein spannendes Produkt und jetzt im Winter ein ausgezeichneter Lieferant für Mineralstoffe wie Kalium, Kalzium sowie einige Vitamine. Mit seinem frischen Geschmack und dekorativen Aussehen bereichert er jedes Salatbuffet und bietet als Vorspeise viel Spielraum: ob mit Lachs, Garnelenspieß, Forellenmousse oder mit Kartoffel-Speck-Dressing. Von fein bis herzhaft ist jede Kombination möglich. Genial ist übrigens die Verbindung mit in Vanille, Honig, Chili, Thymian und Weißwein marinierten Würfelchen vom Muskatkürbis.



VPE/Karton: 4 x 250 g Beutel

NEU Gourmetedition mit sechs Aromasalzen

In der attraktiven Box befinden sich sechs Gläschen à 50 Gramm. Neu dazu gekommen sind Fenchel- und Minzesalz. Unsere Aromasalze werden mit größter Sorgfalt und in Handarbeit hergestellt. Das feine Meersalz kommt aus Tarragona und ist besonders reich an Mineralien und Spurenelementen. Die Salze würzen ungemein fein und verleihen vielen Gerichten eine einzigartige Note. Das neue Minzesalz passt genial zu Lamm- und Couscousgerichten. Auch einem einfachen Tomatensalat gibt es den richtigen Kick. Zu Hähnchengerichten aus dem Ofen ist Fenchelsalz genial. Der leichte Anisgeschmack verleiht ebenso vielen Fischgerichten die richtige Note. Probieren Sie edlen Saint Pierre in einer Beurre Blanc Soße und aromatisieren Sie die Filets kurz vor dem Servieren mit Fenchelsalz.

VPE: 6 x 50 g



Restaurant Nyikospark Die östlichste Destination für Keltenhofsalate

Eine Wohlfühladresse der besonderen Art bietet das Hotel am Nyikospark mit seinem [preisgekrönten Restaurant](#) in Neusiedel am See, Österreich. Der junge Haubenkoch Sascha Huber kocht eine ambitionierte regionale Küche mit traditionellen Wurzeln. Es gelingt ihm glänzend seine Gäste mit ideenreichen Kombinationen zu immer neuen Geschmacksbegegnungen zu führen. Seit langem setzt er auf Premiumsalate vom Keltenhof wie beispielsweise Wildkräutersalat, den er in aparten Vorspeisen serviert. Die Weinauswahl ist trefflich zusammengestellt von Patron Fritz Lösch und bietet ein opulentes Angebot an burgenländischen und internationalen Topweinen. Besonders angenehm: Nach dem Essen kann man im Hause bleiben und in ausgesprochen schönen Zimmern übernachten. Der See liegt nur wenige Schritte entfernt und außerdem lohnen die Weingüter von Ausnahmewinzer wie Gernot Heinrich und Klaus Preisinger den Besuch.

www.nyikospark.at



[Keltenhof – jetzt auch bei Facebook](#)



Sie möchten auf unseren Newsletter in Zukunft verzichten, dann klicken Sie einfach auf den folgenden Link: [Ich möchte den Newsletter nicht mehr erhalten.](#)

Keltenhof
Frischprodukte GmbH

Keltenhof 1
70794 Filderstadt

info@keltenhof.com
www.keltenhof.com

Tel. 0711 / 722577-0
Fax 0711 / 70796-86